



Participantes en la semifinal de ayer del certamen infantil Protur Chef Kids 2019.



En primera fila, los finalistas, junto al resto de concursantes y el popular Koldo Royo.

# Algo bueno se cuece en sa Coma

El tercer concurso nacional de escuelas de cocina **Protur Chef** celebra hoy una apretada final

Bajo la batuta del popular Koldo Royo, que ejerce de maestro de ceremonias, el tercer concurso nacional de escuelas de cocina Protur Chef Mallorca celebra hoy su gran final en el Biomar Gran Hotel de sa Coma en Sant Llorenç. Participan 18 concursantes llegados desde 14 centros formativos de toda España, también de Balears.

A los tres primeros clasificados se les ofrecerá un contrato remunerado en prácticas en un hotel de la cadena Protur. El vencedor tendrá además un premio en metálico de 3.000 euros. El segundo y tercero recibirán 1.500 euros y 1.000 euros respectivamente.

Jonatan Lozano, Veni Valenzuela, Imanol Muñoz, Alejandro Gil y los mallorquines Carolina Barzola y Miquel Serra, compiten hoy por el título Protur Chef 2019 ante un jurado de reconocido prestigio después de clasificarse en las semifinales del viernes y el sábado. Tomeu Caldentey, Maca de Castro, Maria Solivellas, Bernabé Caravotta, Marc Fosh, Víctor García, Benet Vicenç, Rafel Perelló, Felip Llofriu y Shen Qian Ye son algunos de los chefs han ejercido como jurados.



Una de las recetas elaboradas con bacalao en la semifinal de ayer.

El concurso cuenta también con una edición infantil Protur Chef Kids en la que María Miquel Santandreu, Aina Sureda, Pere Mesquida, Auba Mayol, Joan Toni Seda y Lucía Antón se disputan hoy a partir de las 10 horas el premio final. La gran final Protur Chef se celebra a partir de las 11 horas.

El nombre de los ganadores de las semifinales se hizo esperar ayer y no se dió a conocer hasta pasadas las 20.30 horas.

**Seis concursantes llegados de escuelas de toda España compiten hoy en la gran final con el bacalao como ingrediente estrella**

Protur Chef 2019 tiene en su tercera edición como hilo conductor el bacalao. Los participantes, 14 chicos y 4 chicas (entre ellos cuatro estudiantes de Ma-



Los miembros del jurado de las semifinales celebradas ayer en el Biomar Gran Hotel.



Como oferta complementaria, ayer había concentración de 'food trucks'.

llorca y uno de Menorca) han trabajado intensamente desde el viernes para hacerse un hueco en la final, elaborando dos recetas con el bacalao como ingrediente obligatorio en todas las semifinales. Del total de concursantes que se sumaron al certamen el viernes y el sábado, han sido seleccionados seis que son los que se la juegan hoy.

El certamen cuenta además con todo un programa de actividades complementarias como ca-

tas, maridajes, charlas, un mercado gastronómico y Food Trucks. Hoy hay programada una charla de Rubiato Paredes sobre Denominaciones del vacuno mayor, maduración y secado cármico, un showcooking a cargo de Pau Navarro y el taller familiar Dulces con Chocolate a cargo del *pastry* Lluís Pérez. La cita concluirá a las 13.30 con la entrega de premios.

**Lola Olmo/E. Ballestero**

Fotos: LOLA OLMO